ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	송혜숙 님		
F.MODEL	KOG-864H7S	브랜드	BEKO
B.MODEL	MWG26EX	언 어	불어
BUYER	ASOG	COUNTRY	BELGIUM
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	

MEMO 총 18p
09.10.19-전체신규 18p
09.10.30-6p 수정_ 신규 1p

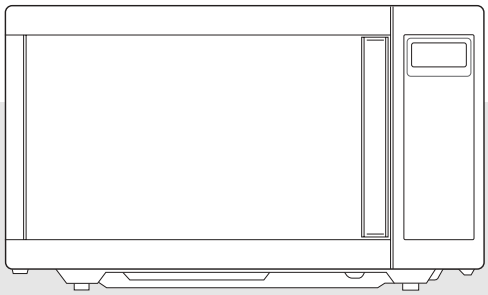
연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

BEKO

FOUR À MICRO-ONDES

MWG26EX

MODE D'EMPLOI



Merci de lire toutes les instructions avant de faire fonctionner le four.

ASOG_MWG26EX_G-864H7S(불) 2009.10.30 3:35 PM 페이지 1

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Afin d'éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes, ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte.

(b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et évitez que des poussières ou des résidus de détergent ne s'accumulent dans les joints.

(c) AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints sont endommagés, ne mettez pas en marche le four, faites réparer par une personne compétente ce qui suit : (1) porte déformée, (2) charnières et serrures cassées/perdues, (3) joints de porte et surfaces des joints d'étanchéité.

(d) AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente de réaliser les opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache destiné à la protection contre les émissions de micro-ondes.

(e) AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'explosion, les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques.

(f) L'utilisation de l'appareil n'est pas destiné aux jeunes enfants et aux personnes infirmes sans surveillance. Les jeunes enfants doivent être surveillés car cet appareil n'est pas un jeu.

(g) AVERTISSEMENT : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que lorsque vous leur aurez donné des instructions afin qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inadaptée.

(h) AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, compte tenu des températures générées, les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte. (si présent)

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS....1
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE....2
INSTALLATION....2
CARACTÉRISTIQUES....3
IMPORTANT....3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES....4
SCHÉMA DES CARACTÉRISTIQUES....5
PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT....7
COMMANDES....8
- RÉGLAGE DE L'HORLOGE....8
- DURÉE DE DÉCONGÉLATION....8
- DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS....9
- CUISSON EN UNE SEULE ÉTAPE....10
- CUISSON EN DEUX ÉTAPES....10
- CUISSON AU GRIL....11
- CUISSON COMBINÉE....11
- MODE MINUTERIE....12
- CUISSON RAPIDE....13
- CUISSON À TOUCHE MÉMOIRE....13
- MOINS, PLUS....15
- VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT....15
- POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHE....15
- USTENSILES DE CUISSON....16
- ENTRETIEN ET NETTOYAGE....16
- AVANT D'APPELER LE CENTRE DE DÉPANNAGE....17
- QUESTIONS ET RÉPONSES....17

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en fournissant au courant électrique un fil supplémentaire pour s'échapper. L'appareil dispose d'un cordon muni d'un fil de terre et d'une fiche pour la mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT :
L'utilisation incorrecte d'une prise dotée d'une mise à la terre peut provoquer un risque d'électrocution. Consultez un électricien qualifié ou une personne du service de dépannage si les instructions de mise à la terre sont peu claires ou si des doutes subsistent. Si l'utilisation d'un prolongateur est nécessaire, utilisez uniquement un cordon à 3 fils possédant une prise à 3 fiches ainsi qu'une prise murale à 3 encoches qui permettent le branchement sur l'appareil. La valeur nominale du cordon prolongateur doit être supérieure ou égale aux caractéristiques électriques de l'appareil.

INSTALLATION

1. Ventilation
Ne bloquez pas les orifices d'aérations. S'ils sont bouchés alors que l'appareil est en marche, le four peut alors surchauffer et éventuellement provoquer une panne. Pour une ventilation correcte, laissez un espace de 7,5 cm entre les côtés du four ainsi qu'à l'arrière. L'espace nécessaire minimal sur la partie supérieure du four est de 100 mm.

2. Posez sur une surface stable et plane
Posez le four sur une surface stable et plane. Ce four est conçu pour une utilisation sur un plan de travail de cuisine uniquement.
Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard à moins que le four y ait été testé.

3. Laissez de l'espace à l'arrière et sur les côtés
Tous les orifices de ventilations doivent être dégagés. Dans le cas où ils seraient bouchés, le four pourrait alors surchauffer et provoquer une panne.

4. Tenir à l'écart des appareils de radio ou des postes de télévision
Si le four est situé à proximité d'une télévision, antenne radio, ligne d'alimentation électrique ou autre, une faible réception télévisuelle ainsi que des interférences radio peuvent survenir. Placez le four le plus loin possible.

5. Tenir éloigné des appareils de chauffage et des points d'eau
Tenir le four éloigné de l'air chaud, de la vapeur ou des projections lors du choix de son emplacement. Dans le cas contraire, l'isolation peut être altérée et des pannes peuvent survenir.

6. Alimentation électrique
Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 10 A, 230 V et 50 Hz.
Le cordon d'alimentation mesure environ 0,80 m.
La tension utilisée doit être la même que celle indiquée sur le four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension plus faible ralentira la cuisson. Nous ne pouvons être tenus pour responsable en cas d'utilisation de tension et d'intensité non conformes.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de dépannage ou par toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

7. Vérifiez que votre four n'a subi aucune avarie lors du déballage telle que :
Une porte désaxée, une porte cassée, une cavité cabossée. Si vous repérez une de ces avaries, N'INSTALLEZ PAS LE FOUR et notifiez-la immédiatement au revendeur.

8. Ne pas mettre en marche le four lorsque sa température est plus basse que la température de la pièce
(Cette situation peut survenir en cas de livraison par temps froid). Laissez le four se réchauffer à la température de la pièce avant de l'utiliser.

CARACTÉRISTIQUES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		230 V/50 Hz, MONOPHASÉ AVEC MISE A LA TERRE
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	MICRO-ONDES	1350 W
	GRILL	1050 W
	COMBINAISON	2350 W
PRODUCTION D'ÉNERGIE À MICRO-ONDES		900 W
FRÉQUENCE DU MICRO-ONDES		2450 MHz
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L x H x P)		495 x 294 x 388 mm
DIMENSIONS DE LA CAVITÉ (L x H x P)		320 x 237 x 338 mm
POIDS		ENVIRON 15,8 kg
MINUTERIE		59 min. 90 sec.
NIVEAUX DE PUISSANCE		10 NIVEAUX
VOLUME DE LA CAVITÉ		26 L

** Les caractéristiques techniques sont sujettes à changement sans préavis.*

IMPORTANT

Les fils de branchement au secteur respectent le code de couleur suivant.

Vert et jaune : Terre
Bleu : Neutre
Marron : Phase

Les couleurs des fils du cordon du secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre au code couleur identifiant les bornes dans vos prises. Le cas échéant, procédez de la façon suivante : Le fil électrique vert et jaune doit être branché à la borne de la prise marquée de la lettre « E », du symbole de terre ou des couleurs vert et jaune. Le fil bleu doit être branché à la borne de la prise marquée de la lettre « N » ou de la couleur noire. Le fil marron doit être branché à la borne de la prise marquée de la lettre « L » ou de la couleur rouge.

ATTENTION : Cet appareil doit être mis à la terre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET GARDER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

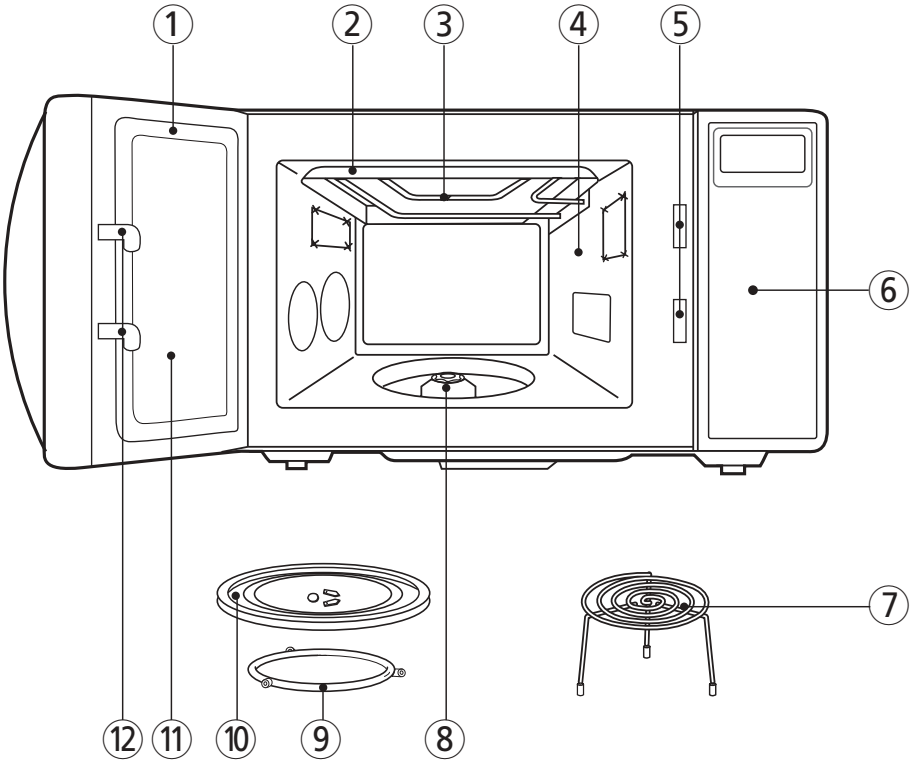
AVERTISSEMENT : afin de prévenir les risques d'incendie, de brûlures, d'électrocution et d'autres mises en garde :

Comme pour tout appareil et afin d'assurer une haute performance du four, certaines règles et dispositifs de protection sont listés ci-dessous :

1. Votre four est exclusivement réservé à l'usage alimentaire. Ne pas l'utiliser pour sécher le linge, le papier ou tout autre objet non-alimentaire. Ne pas l'utiliser à des fins de stérilisation.
2. Ne faites pas fonctionner le four vide sous peine de l'endommager.
3. Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage de papiers, de livres de recettes, d'ustensiles, etc.
4. Ne mettez pas en marche le four sans que le plateau en verre ne soit bien en place. Assurez-vous qu'il est bien positionné sur la base tournante.
5. Assurez-vous de retirer capuchons et couvercles avant de cuisiner des aliments contenus dans des récipients hermétiques.
6. Ne placez aucun corps étranger entre la surface du four et la porte. Il pourrait en résulter une perte excessive de l'énergie à micro-ondes.
7. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et/ou s'enflammer lorsqu' ils sont utilisés pour la cuisson.
8. Ne faites pas éclater de pop-corn sauf s'il est conditionné dans un récipient adapté à la cuisson à micro-ondes ou s'il est emballé commercialement et spécifiquement recommandé pour les fours à micro-ondes. Les pop-corns faits au four à micro-ondes produisent un rendement inférieur à ceux faits de façon conventionnelle; il y aura un nombre de grains de maïs non éclatés. N'utilisez pas d'huile sauf si cela est spécifié par le fabricant.
9. Percez à plusieurs reprises avec une fourchette tout aliment à membrane afin de pouvoir les cuire tels que les jaunes d'œuf, les pommes de terre, les foies de volaille, etc.…
10. Le temps de cuisson du pop-corn ne doit pas dépasser les recommandations du fabricant (en général moins de 3 minutes). Une cuisson plus longue ne produit pas plus de pop-corn mais peut entraîner des brûlures et un incendie.
    De même, le plateau de cuisson peut devenir trop chaud pour le manipuler ou peut casser.
11. Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
12. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients en plastique ou papier, surveillez de près le four afin d'éviter tout risque d'inflammation.
13. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter toute brûlure.
14. Vérifiez toujours la température des aliments et boissons chauffés au four à micro-ondes avant de les donner à quelqu'un, en particulier aux enfants et aux personnes âgées. C'est important car les produits réchauffés dans le four à micro-ondes peuvent continuer à chauffer même si la cuisson s'est arrêtée.
15. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson.
16. La protection du guide d'ondes doit être propre à tout moment. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation. Si des matières grasses sont laissées dans la cavité, il existe un risque de surchauffe, de fumée ou même d'incendie lors de l'utilisation suivante.
17. Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de l'huile de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et vous risqueriez de provoquer surchauffe et incendie.
18. Faire chauffer des boissons peut entraîner une ébullition éruptive tardive, c'est pourquoi vous devez faire très attention lorsque vous manipulez le récipient.
19. a) Pendant ou juste après l'utilisation de la cuisson Gril ou combinée, prenez garde à ne pas toucher les pièces à l'exception du panneau de commande. .
    b) Utilisez toujours des maniques ou gants isolants quand vous insérez ou retirez des aliments et/ou accessoires du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SCHÉMA DE CARACTÉRISTIQUES



① **Joint de la porte -** Le joint de la porte maintient l'énergie des micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four et empêche toute fuite des micro-ondes.

② **Réflecteur (Résistance thermique isolante)**

③ **Élément de chauffage**

④ **Cavité du four**

⑤ **Système de sécurité verrouillage**

⑥ **Panneau de commande**

⑦ **Grille métallique**

⑧ **Coupleur électrique -** se place au dessus de l'axe au centre du plancher de la cavité. Il doit être présent dans le four pour toutes les cuissons.

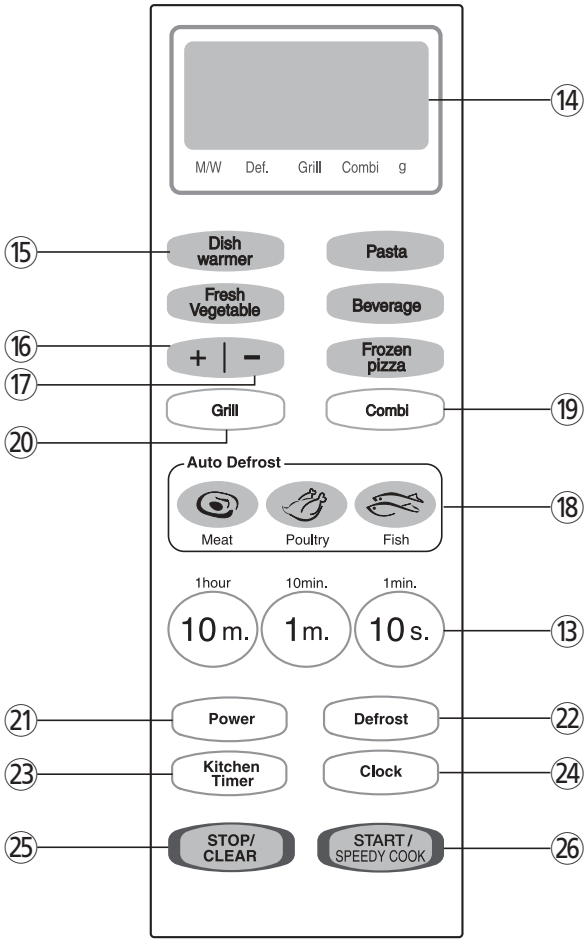
⑨ **Base tournante -** Elle doit toujours accompagner le plateau en verre lors des cuissons.

⑩ **Plateau en verre -** fabriqué à partir de verre résistant à la chaleur. Les aliments et leurs récipients appropriés sont placés sur ce plateau de cuisson.

⑪ **Écran de visionnage de la porte -** Permet de visionner la nourriture. L'écran est conçu pour laisser passer la lumière mais pas les micro-ondes.

⑫ **Loquet de la porte -** Il se bloque automatiquement quand la porte se ferme. En cas d'ouverture de la porte pendant utilisation, le magnétron s'arrête immédiatement de fonctionner.

SCHÉMA DE CARACTÉRISTIQUES (suite)



⑬ **Touche de réglage de l'horloge -** Destinée à régler temps de cuisson et l'heure

⑭ **Affichage -** temps de cuisson, niveau de puissance, voyants et heure.

⑮ **Touche Mémoire -** Destinée à cuire ou réchauffer des quantités spécifiques d'aliments.

⑯ **Plus -** destinée à augmenter le temps de cuisson.

⑰ **Moins -** destinée à réduire le temps de cuisson.

⑱ **Décongélation automatique -** destinée à décongeler les aliments (selon le poids)

⑲ **Combiné -** destinée à la cuisson combinée.

⑳ **Gril -** destiné à la cuisson au gril.

㉑ **Puissance -** destinée à régler le niveau de puissance.

㉒ **Décongélation -** destinée à décongeler les aliments (selon la durée)

㉓ **Minuterie de cuisine -** utilisée comme compte-minute pour différer le départ ou pour régler une durée de maintien après la cuisson.

㉔ **Horloge -** utilisée pour régler l'horloge

㉕ **Arrêt/Annulation -** Destiné à l'arrêt du four ou à effacer les données de cuisson.

㉖ **Départ/ Cuisson rapide -** Destiné à démarrer le four ou à prolonger la cuisson.

PROCÉDURE TECHNIQUE

Cette partie contient des informations utiles concernant le fonctionnement du four.
a. La prise du cordon d'alimentation doit être branchée dans une prise de courant de 230 V/50 Hz.
b. Après avoir placé la nourriture dans un récipient approprié, ouvrez la porte du four et placez-la sur le plateau en verre.
Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être en place pendant la cuisson.
c. Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est verrouillée.

1 Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est verrouillée.

2 La porte peut être ouverte à tout moment en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur le panneau de commande.

3 A chaque utilisation de la molette, un bip sonore retentit pour marquer la reconnaissance de la touche.

4 A moins de sélectionner un niveau de puissance plus faible, le four cuit automatiquement à la plus haute puissance.

5 Lorsque le four est branché, « : 0 » s'affiche sur le panneau d'affichage

6 Lorsque le temps de cuisson est terminé l'horloge revient à l'heure en cours.

7 Lorsque la touche ARRÊT/ANNULATION est enfoncée, le four arrête la cuisson et conserve les informations. Afin d'effacer toutes les informations (sauf l'heure), enfoncez la touche ARRÊT/ANNULATION une deuxième fois.
Lorsque la porte est ouverte en cours d'utilisation toutes les informations sont conservées.

8 Si le four ne démarre pas lorsque la touche DÉMARRER a été enfoncée, vérifiez que rien n'obstrue l'espace entre la porte et le joint et assurez-vous que la porte est solidement fermée.
Le four ne démarre pas avant la fermeture complète de la porte et la remise à zéro du programme.

9 REMARQUE : Lorsque vous utilisez le mode GRIL ou COMBINÉ ;
N'ouvrez pas la porte trop souvent car cela diminue la température à l'intérieur du four, la cuisson ne sera peut-être pas terminée dans les temps prévus.
Ne touchez jamais la porte du four ou les parties métalliques à l'intérieur lors de la manipulation des aliments, la température y étant très élevée.
Lors de ces programmes, faites attention à porter des gants de cuisine ou des poignées lors de la manipulation de la grille chaude.

Assurez-vous que le four est correctement installé et branché dans la prise de courant.

TABLEAU DE PUISSANCE DE SORTIE

• La touche Puissance définit le niveau de puissance. Le tableau établit l'affichage, le niveau de puissance et le pourcentage de puissance.

Appuyez sur la touche Puissance	Niveau de puissance (Affichage)	Pourcentage approximatif de la Puissance
1 fois	P-HI	100%
2 fois	P-90	90%
3 fois	P-80	80%
4 fois	P-70	70%
5 fois	P-60	60%
6 fois	P-50	50%
7 fois	P-40	40%
8 fois	P-30	30%
9 fois	P-20	20%
10 fois	P-10	10%
11 fois	P-00	0%

COMMANDES

RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Au branchement du four, « :0 » apparaît sur l'affichage et une sonorité retentit. Si le courant alternatif s'arrête, l'affichage indiquera « :0 » au retour du courant.

Horloge

1. Appuyez sur la touche Horloge. Le système affiche en 12 heures.
2. Appuyez une deuxième fois sur la touche Horloge. Le système affiche en 24 heures.

REMARQUE : le four possède plusieurs systèmes d'horloge. Si vous désirez le système d'affichage en 12 heures, ne tenez pas compte de cette étape.

3. Entrez l'heure en utilisant les touches de réglage de l'horloge.
4. Appuyez sur la touche Horloge.

Horloge

L'affichage s'arrête de clignoter et les deux points de ponctuation se mettent à clignoter. Si vous avez sélectionné le système d'affichage en 12 heures, l'horloge digitale permet le réglage de 1:00 à 12 :59. Si vous avez choisi le système d'affichage en 24 heures, l'horloge digitale permet le réglage de 0 :00 à 23 :59.

REMARQUE: Si vous tentez d'entrer une heure erronée, le réglage de l'heure ne se fait pas et un signal d'erreur retentit.

DURÉE DE DÉCONGÉLATION

Lorsque le mode Décongélation est sélectionné, le cycle automatique partage le temps de décongélation en périodes, alternant périodes de décongélation et périodes de maintien par des cycles marche-arrêt.

Décongélation

1. Appuyez sur la touche Décongélation

Le voyant DEL s'allume et « :0 » s'affiche.

2. Appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge et sélectionnez le temps désiré.

Le cadran affiche votre sélection.

Remarque: Le four peut être programmé pour une durée de 59 minutes et 90 secondes (59:90)

3. Appuyez sur la touche DÉMARRER

Lorsque vous touchez DÉMARRER, le voyant DEL se met à clignoter pour montrer que le four est en mode DÉCONGÉLATION. Le compte à rebours se met en marche et indique le temps restant en mode DÉCONGÉLATION. Un bip sonore retentit pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou repositionnés. A la fin du temps de décongélation, 3 bips sonores retentissent.

DÉCONGELATION SELON LE POIDS

La décongélation automatique permet de décongeler facilement les aliments en supprimant les hypothèses/interrogations sur de temps de décongélation. Pour une décongélation rapide, suivez les étapes suivantes.

Viande

1. Appuyez sur la touche Viande. — Le voyant de la minuterie/g s'allume et « 500 » s'affiche.
2. Sélectionnez le temps de décongélation désiré. (Se référer au tableau de décongélation selon le poids ci-dessous.) — Le cadran affiche votre sélection.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER. — La DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE démarre.

Volaille

1. Appuyez sur la touche Volaille. — Le voyant de la minuterie/g s'allume et « 800 » s'affiche.
2. Sélectionnez le temps de décongélation désiré. (Se référer au tableau de décongélation selon le poids ci-dessous.) — Le cadran affiche votre sélection.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER. — La DÉCONGÉLATION DE VOLAILLE démarre.

Poisson

1. Appuyez sur la touche Poisson. — Le voyant de la minuterie/g s'allume et « 300 » s'affiche.
2. Sélectionnez le temps de décongélation désiré. (Se référer au tableau de décongélation selon le poids ci-dessous.) — Le cadran affiche votre sélection.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER. — La DÉCONGÉLATION DE POISSON démarre.

* TABLEAU DE DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Appuyez sur la touche	VIANDE	VOLAILLE	POISSON
1 fois	500g	800g	300g
2 fois	800g	1000g	500g
3 fois	1000g	1200g	800g
4 fois	1200g	1500g	1000g

Le poids sélectionné détermine automatiquement le temps de décongélation.
Lorsque vous touchez DÉMARRER, le voyant de la minuterie/g disparaît, le voyant DEL se met à clignoter et le compte à rebours s'affiche dans le cadran. Un bip sonore retentit pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou repositionnés.
A la fin du temps de décongélation, 3 bips sonores retentissent.

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Puissance X 6

1. Appuyez sur la touche Puissance. (Sélectionnez le niveau de puissance désiré.)

Le voyant M/W s'allume.
Le cadran affiche votre sélection.
L'exemple utilise le niveau de puissance 5.

Remarque : Si les étapes 1 et 2 ne sont pas effectuées, le four fonctionnera à pleine puissance.

2. Appuyez sur le bouton de réglage du cadran pour régler le temps de cuisson.

Le cadran affiche votre sélection.

Remarque : Le four peut être programmé pour une durée de 59 minutes et 90 secondes. (59 : 90)

3. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Lorsque la touche DÉMARRER est actionnée, le voyant M/W se met à clignoter pour indiquer que le four est en marche. Le compte à rebours est en marche pour indiquer le temps de cuisson restant. A la fin du temps de cuisson, 3 bips sonores retentissent.

REMARQUE : L'utilisation de niveaux de puissance trop faibles accroît le temps de cuisson. Recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les recettes de viande nécessitant une cuisson lente.

CUISSON EN 2 ÉTAPES

Toutes les recettes nécessitent que les aliments soient entièrement décongelés avant la cuisson.
Le four peut être programmé pour décongeler automatiquement avant la cuisson.

Décongélation

1. Appuyez sur la touche Décongélation.

Le voyant DEL s'allume et « :0 » s'affiche.

2. Appuyez sur le bouton de réglage du cadran pour régler le temps de décongélation désiré.

Le cadran affiche votre sélection.

Puissance X 6

3. Appuyez sur la touche Puissance. (Sélectionnez le niveau de puissance désiré.)

Le voyant M/W s'allume et "P-HI" s'affiche.
Le cadran affiche votre sélection.
L'exemple utilise le niveau de puissance 5.

4. Appuyez sur le bouton de réglage du cadran pour régler le temps de cuisson désiré.

Le cadran affiche votre sélection.

5. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Lorsque vous touchez DÉMARRER, les voyants DEL et M/W viennent confirmer les niveaux de puissance sélectionnés. Le voyant DEL se met à clignoter pour indiquer que vous êtes en mode DÉCONGÉLATION. Le compte à rebours indique le temps de décongélation restant. Lorsque le bip sonore retentit, remuer, diviser ou replacer la nourriture. A la fin du mode DÉCONGÉLATION, un bip retentit et la cuisson M/W démarre. Le voyant DEL disparaît et le voyant M/W se met à clignoter. Le compte à rebours indique le temps de cuisson restant en mode M/W. A la fin de la cuisson M/W, 3 bips sonores retentissent.

CUISSON AU GRILL

Cette fonction permet de faire dorer rapidement vos aliments. L'élément de chauffage est situé sur le haut du four. Il n'y a pas de préchauffage pour la cuisson au grill. Placer la nourriture à l'intérieur du four lors des réglages des commandes.

GRILL

1. Appuyez sur la touche GRILL. Le voyant Grill s'allume et « :0 » s'affiche.

2. Appuyez sur le bouton de réglage du cadran pour régler le temps de cuisson. L'écran affiche votre sélection.

Remarque : Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 29 minutes et 90 secondes.

3. Appuyer sur la touche DÉMARRER.

Lorsque vous touchez DÉMARRER, le voyant Gril se met à clignoter pour indiquer que le four chauffe.
Le compte à rebours se met en marche pour indiquer le temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est terminé, 3 bips retentissent.

CUISSON COMBINÉE

Le four possède un programme de cuisson combinée qui allie cuisson traditionnelle et cuisson par micro-ondes.
Le mode combiné accélère le processus de cuisson.

COMBINE

1. Appuyez sur la touche COMBI. Le voyant COMBI s'allume et ":0" s'affiche.

2. Appuyez sur le bouton de réglage du cadran pour régler le temps de cuisson. L'écran indique votre sélection.

Remarque : Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 59 minutes et 90 secondes.

3. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Lorsque vous touchez DÉMARRER, le voyant COMBI se met à clignoter pour indiquer que le four est en marche.
Le compte à rebours se met en marche pour indiquer le temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est terminé, 3 bips sonores retentissent.

MODE MINUTERIE

La minuterie compte les minutes. Elle peut être réglée pour différer le départ de cuisson et pour garder un temps de maintien après la cuisson.
Cependant, le mode de départ différé ne peut être programmé pour la décongélation. La minuterie fonctionne sans émission de micro-ondes.

LA MINUTERIE UTILISÉE COMME COMPTE-MINUTES

Minuterie

1. Appuyez sur la touche Minuterie — Le voyant Minuterie/g s'allume et « :0 » s'affiche.
2. Sélectionnez le temps désiré pour le compte à rebours. — L'écran affiche votre sélection.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Le voyant Minuterie/g se met à clignoter et le compte à rebours indique le temps le temps en mode MINUTERIE restant. Lorsque le mode MINUTERIE est terminé, 3 bips sonores retentissent.

UTILISER LE DÉPART DIFFÉRÉ

Minuterie

1. Appuyez sur la touche Minuterie. — Le voyant Minuterie/g s'allume et « :0 » s'affiche.
2. Sélectionnez le temps à différer désiré. — L'écran indique votre sélection.
3. Programmez le niveau de puissance désiré ainsi que le temps de cuisson nécessaire à la cuisson de vos aliments. — Le voyant M/W s'allume, le niveau de puissance sélectionné et le temps de cuisson s'affichent.
4. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Lorsque vous touchez DÉMARRER, le voyant Minuterie/g se met à clignoter et le compte à rebours indique le temps en mode MINUTERIE restant. Lorsque le mode MINUTERIE est terminé, un bip sonore retentit. Le voyant Minuterie/g disparaît et le voyant M/W se met à clignoter. Le compte à rebours indique le temps en mode M/W restant. Lorsque le mode M/W est terminé, 3 bips sonores retentissent.

COMMENT RÉGLER LA DURÉE DE MAINTIEN

1. Programmez le temps de cuisson désiré. — Le voyant M/W s'allume et le temps sélectionné s'affiche.

Minuterie

2. Appuyez sur la touche Minuterie. — Le voyant Minuterie/g s'allume et « :0 » s'affiche.
3. Sélectionnez la durée de maintien désirée. — L'écran affiche votre sélection.
4. Appuyez sur la touche DÉMARRER.

Le voyant M/W se met à clignoter et le compte à rebours sur l'écran indique le temps en mode M/W restant. Lorsque le voyant M/W est terminé, un bip sonore retentit. Le voyant M/W disparaît et le voyant Minuterie/g se met à clignoter.
Le compte à rebours sur l'écran indique le temps en mode MINUTERIE restant. Lorsque le mode MINUTERIE a terminé, 3 bips sonores retentissent.

Remarque : Le four peut être programmé pour 59 minutes et 90 secondes. (59 : 90)

CUISSON RAPIDE

La CUISSON RAPIDE vous permet de réchauffer pendant 30 secondes à 100% (pleine puissance) en appuyant sur la touche CUISSON RAPIDE.
Appuyez sur la touche CUISSON RAPIDE de façon répétée vous permet d'accroître le temps de cuisson de 5 minutes par intervalle de 30 secondes.

CUISSON RAPIDE	1. Appuyez sur la touche CUISSON RAPIDE.	Lorsque vous touchez CUISSON RAPIDE, « :30 » s'affiche. Le réchauffage démarre après 1,5 secondes.

CUISSON TOUCHE MÉMOIRE

La cuisson touche mémoire vous permet de cuisiner ou de réchauffer bon nombre de vos plats préférés en appuyant sur une seule touche.
Afin d'augmenter la quantité, appuyez sur la touche choisie jusqu'à ce que le nombre affiché corresponde à la quantité désirée.

Pâtes	1. Pour 1 portion, appuyez 1 fois sur la touche Pâtes. Appuyez 2 fois pour 2 portions.	Lorsque vous touchez Pâtes 1 fois, « 1 » s'affiche. Après 1,5 seconde, le temps de cuisson réapparaît et le four démarre la cuisson.

PATES
- 1 portion : Appuyez 1 fois sur la touche Pâtes.
- 2 portions : Appuyez 2 fois en moins de 1,5 seconde sur la touche Pâtes.

REMARQUE : 1. Placez les Pâtes dans une cocotte profonde avec une quantité double d'eau.
2. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique. Remuez après cuisson.
3. Dans la mesure du possible, laissez reposer 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé.

Frozen Pizza (Pizza surgelée)	1. Pour 200 g de pizza, appuyez 1 fois sur la touche Pizza surgelée. Pour 400 g de pizza, appuyez 2 fois.	Lorsque vous touchez Pizza surgelée 1 fois, « 200 » s'affiche. Après 1,5 seconde, le temps de cuisson réapparaît et le four démarre la cuisson.

*** PIZZA SURGELÉE***
- Pour 200 g : Appuyez 1 fois sur la touche Pizza surgelée.
- Pour 400 g de pizza, appuyez 2 fois en 1,5 seconde sur la touche Pizza surgelée.

REMARQUE : 1. N'utilisez qu'une seule pizza surgelée à la fois.
2. N'utilisez que les pizzas surgelées destinées à la cuisson au four à micro-ondes.
3. Dans le cas où le fromage de la pizza ne fond pas suffisamment, cuire pendant quelques secondes supplémentaires.
4. Les temps de cuisson peuvent varier selon les marques de pizza surgelées.

CUISSON TOUCHE MEMOIRE (suite)

Boissons

1. Pour 1 tasse, appuyez 1 fois sur la touche Boisson. Pour 2 tasses, appuyez 2 fois. Pour 3 tasses, appuyez 3 fois.

Lorsque vous touchez Boisson 1 fois « 1 » s'affiche.
Après 1,5 seconde, le temps de cuisson réapparaît et le four démarre la cuisson.

*** BOISSONS (200 ml/tasse)***
- 1 tasse : appuyez 1 fois sur la touche Boisson.
- 2 tasses : Appuyez 2 fois en 1,5 seconde sur la touche Boisson.
- 3 tasses : Appuyez 3 fois en 1,5 secondes sur la touche Boisson.

Chauffe-plat

1. Pour 350 g, appuyez 1 fois sur la touche Chauffe-plat. Pour 450 g, appuyez 2 fois.

Lorsque vous touchez Chauffe-plat 1 fois, « 350 » s'affiche.
Après 1,5 seconde, le temps de cuisson réapparaît et le four démarre la cuisson.

*** CHAUFFE-PLAT***
- 350 g : Appuyez 1 fois sur la touche Chauffe-plat
- 450 g : Appuyez 2 fois en 1,5 seconde sur la touche Chauffe-plat.

REMARQUE : 1. Placez la nourriture dans une assiette micro-ondes.
2. Couvrez avec un emballage plastique percé.

Légumes frais

1. Pour 200 g, appuyez 1 fois sur la touche Légumes frais. Pour 400 g, appuyez 2 fois.

Lorsque vous touchez Légumes frais 1 fois, « 200 » s'affiche.
Après 1,5 seconde, le temps de cuisson réapparaît et le four démarre sa cuisson.

*** LEGUMES FRAIS***
- 200 g : Touchez 1 fois sur la touche Légumes frais.
- 400 g : Touchez 2 fois en 1,5 seconde sur la touche Légumes frais.

MOINS, PLUS

Utilisez les touches « MOINS » ou « PLUS » pour modifier la cuisson Mémoire ou le temps de cuisson quand le four est en marche.
Appuyez sur MOINS/PLUS pour réduire/augmenter le temps de cuisson en mode Touche mémoire par intervalle de 10 secondes.
Le temps de cuisson total de la Touche mémoire peut être augmenté jusqu'à un maximum de 59 minutes et 50 secondes.
Appuyez sur MOINS/PLUS pour réduire/augmenter le temps de cuisson par intervalle d'1 minute.
Le temps de cuisson total peut être augmenté jusqu'à 59 minutes maximum.

VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANT

Le verrouillage enfant évite aux jeunes enfants d'utiliser ce four.
Pour régler le verrouillage enfant, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION et maintenez-la enfoncée. Un bip sonore retentit. « VERROUILLAGE » apparaît sur l'écran à chaque tentative d'utilisation (à l'exception de la touche ARRÊT/ANNULATION).
Pour annuler la fonction, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un bip retentit.

POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHE

1. Appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION.
   - Pour redémarrer le four, appuyez sur la touche DÉMARRER.
   - Pour effacer toutes les instructions, appuyez une deuxième fois sur la touche ARRÊT/ANNULATION.
   - Vous devez entrer de nouvelles instructions.

2. Ouvrez la porte.
   - Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur DÉMARRER.

REMARQUE : Lorsque la porte est ouverte, le four s'arrête.

USTENSILES DE CUISINE

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
La puissance des micro-ondes est produite par la haute fréquence des ondes radio. Elles sont réfléchies par le métal mais passent à travers la plupart des ustensiles sans les chauffer.
Les ondes sont converties en chaleur au contact de la nourriture. La liste ci-dessous propose une liste d'ustensiles ainsi que les indications pour les utiliser à bon escient.

Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Matières	Cuisson au Gril	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (en général)	Non	Oui(1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistantes à la chaleur)	Oui	Oui(1)	Oui(1)
Poterie	Oui	Oui	Oui
Porcelaine (résistante à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (en général)	Non	Oui(2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui(2)	Oui(2)	Oui(2)
Récipients en papier d'aluminium/ Papier d'aluminium	Oui	Oui(3)	Oui
Moules métalliques	Oui(4)	Non	Oui(4)
Métal (casseroles, poêles, etc.…)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

1. Sans parties ou garnitures métalliques
2. Vérifiez attentivement : certains plastiques ne sont résistants à la chaleur que jusqu'à une certaine température.
3. Pour éviter toute sur-cuisson, l'utilisation de papiers d'aluminium est recommandée pour protéger certaines parties délicates des aliments.
4. Les moules métalliques peuvent être utilisés en mode combiné. Cependant, leur profondeur peut réduire considérablement l'efficacité de la cuisson, le métal protégeant la nourriture de l'énergie micro-ondes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Bien que le four soit fourni avec des caractéristiques sûres, il est important de respecter ce qui suit :
1. Il est important de ne pas détruire ou trafiquer les loquets de verrouillage.
2. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler des résidus sur les jointures. Essuyez souvent les jointures avec un détergent doux. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ou feutres abrasifs.
3. Une fois ouverte, la porte ne doit pas être soumise à des tensions comme par exemple un enfant (ou autre charge) pendu à la porte. Toute charge peut faire basculer le four, provoquant blessures ainsi que des dommages à la porte. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé, jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien compétent. Il est particulièrement important que le four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage à :
   La porte (pliée)
   Aux charnières et loquets (cassés ou perdus)
   Aux joints de porte et surfaces d'étanchéité.
4. Seul un technicien de dépannage compétent peut réviser ou réparer l'appareil.
5. Nettoyez régulièrement le four et ôtez tout résidu alimentaire.
6. L'absence de nettoyage régulier peut mener à la détérioration des surfaces, affectant la durée de vie de l'appareil et créant une situation dangereuse.

AVANT D'APPELER POUR LE DÉPANNAGE

Référez-vous à la liste des vérifications suivante afin d'éviter un appel inutile au service de dépannage.

*Le four ne fonctionne pas :
1. Vérifiez que le câble d'alimentation est solidement branché.
2. Vérifiez que la porte est bien fermée.
3. Vérifiez que le temps de cuisson est réglé.
4. Vérifiez qu'un fusible n'a pas sauté ou n'est pas débranché.

* Étincelles dans la cavité.
1. Vérifiez les ustensiles. Les plats et récipients métalliques ne doivent pas être utilisés.
2. Vérifiez que la broche métallique ou le papier d'aluminium ne touchent pas les parois internes.

Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage.
Une liste des centres de dépannage est fournie avec l'appareil.

NE TENTEZ PAS DE RÉPARER LE FOUR SEUL !

QUESTIONS-REPONSES

***Q : J'ai accidentellement fait fonctionner mon four à micro-ondes vide. Est-il endommagé?**
R : Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée n'endommagera pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

***Q : Peut-on utiliser le four sans le plateau en verre ou la base tournante?**
R : Non. Le plateau en verre et la base tournante doivent toujours être utilisés dans le four avant la cuisson.

***Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four fonctionne ?**
R : La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera instantanément et le temps restant est maintenu jusqu'à la fermeture de la porte.

***Q : Comment expliquer la présence d'humidité dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**
R : L'humidité sur les parois de votre four est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

***Q : l'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de la paroi vitrée du four?**
R : Non. L'écran métallique renvoie des ondes vers la cavité du four. Des trous sont faits pour permettre que la lumière passe à travers.
Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

Version NO. IM-00